

Migdałowy Wegetariański Mazurek Świąteczny

Składniki:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Płatki migdałowe - 200 g | 7. Sól – szczypta |
| 2. Mąka orkiszowa - 250 g | 8. Aromat migdałowy w olejku - trochę |
| 3. Cukier $\frac{3}{4}$ szklanki | 9. Biała czekolada na polewę – 150 g |
| 4. Masło extra - 200 g | 10. Śmietanka i masło na polewę- 1 łyżka |
| 5. Żółtka ugotowane – 4 sztuki | 11. Do dekoracji -migdały w czekoladzie |
| 6. Żółtko surowe – 1 sztuka | gorzkiej i mlecznej - 1 garść |

Przygotowanie mazurka

Ugotowane żółtka rozetrzeć z surowym żółtkiem i olejkiem migdałowym.

Mąkę połączyć z solą i pogniecionymi płatkami migdałowymi. Do mąki dodać masło i żółtka.

Wyrobić ciasto, następnie na godzinę odstawić, żeby odpoczęło.

Odłożyć trochę ciasta na wałeczek do obramowania mazurka.

Ciasto rozwałkować i uformować mazurek, następnie ciasto nakłuć widelcem.

Obramować ozdobnie ugniecionym wałeczkiem z ciasta.

Teraz mazurek można posmarować rozmąconym z wodą żółtkiem.

Piec przez 30 - 35 minut w 180 stopniach Celsjusza.

Po wystudzeniu mazurek polać roztopioną czekoladą (czekoladę roztopić z masłem i śmietanką).

Na koniec mazurek ozdobić płatkami migdałowymi i jajeczkami czekoladowymi.

Wesołych i smaczych Świąt Wielkanocnych

Beata Chmielewska-Pytka